CE

Bartscher



101.926

Bedienungsanleitung

Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine T 5L

D/A/CH

Instruction manual

Planetary mixer for whipping, kneading and mixing 5 TL

GB/UK

Mode d'emploi

Malaxeur planétaire 5 TL

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

Planeetmenger voor kloppen, kneden en mengen 5 TL

NL/B

Instrukcja obsługi

Miesiarka planetarna do ubijania, gniecenia i mieszania 5 TL

PL

Návod k obsluze

Planetový šlehací, hnětací a míchací kuchyňský robot 5 TL

CZ

Upute za upotrebu

Planetarna miješalica za tući, mijesiti i miješati 5 TL

HR

V1/0810

Bedienungsanleitung griffbereit am Produkt aufbewahren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

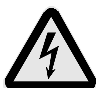
Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!
Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!
Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!
Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!
Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

 ***HINWEIS!***

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

 ***HINWEIS!***

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

 ***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine** ist **nur** zum Kneten von Teig für Brot und Kuchen, zum Rühren von Kuchen-, Tortenteig, zum Schlagen von Cremes, Sahne und Eiern bestimmt.

 ***ACHTUNG!***

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung
3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

 ***HINWEIS!***

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

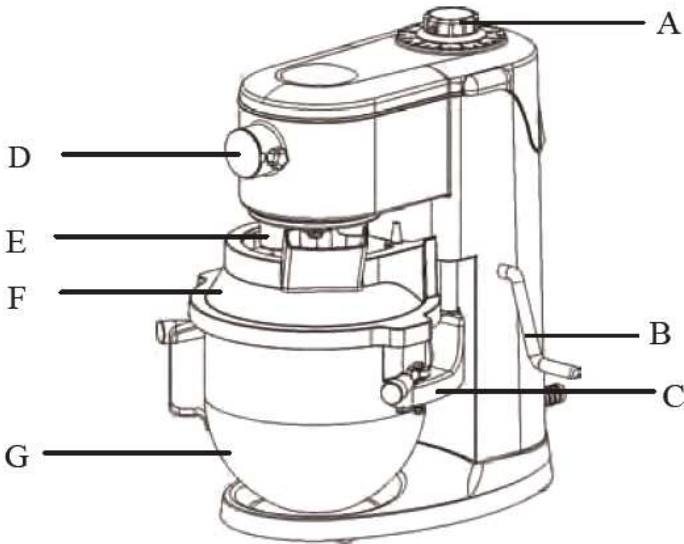
3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten
4.1 Baugruppenübersicht



A	**EIN-/AUS** / Geschwindigkeitsstufen-Drehregler
B	Rührschüssel-Hebevorrichtung
C	Rührschüssel-Halterung
D	Aufnahmevorrichtung für Zubehör
E	Rührschaft
F	Rührschüssel-Schutzdeckel
G	Rührschüssel

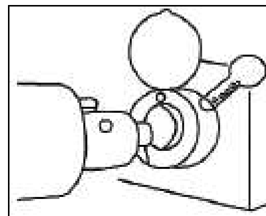
4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	**Planeten Schlag-, Knet- und Rührmaschine 5 TL**
Artikel-Nr.:	**101.926**
Geschwindigkeitsstufen:	10
Inhalt Rührschüssel:	5 Liter
Anschlusswert:	230 V ~ 50 Hz 750 W
Abmessungen:	B 380 x T 310 x H 455 mm
Gewicht:	15,6 kg
Zubehör:	1 Rührschüssel und 1 Schneebesen aus CNS, 1 Flachrührer und 1 Knethaken aus Aluguss, 1 Teigschaber aus Kunststoff

Technische Änderungen vorbehalten!

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

In Verbindung mit dieser Rührmaschine kann auch das Kitchen Aid Zubehör aus dem aktuellen Bartscher-Sortiment genutzt werden (im aktuellen Bartscher-Katalog oder unter www.bartscher.de).



- Vor der Montage von Zubehör die Rührmaschine ausschalten.
- Die Aufnahme-Vorrichtung für Zubehör befindet sich vorne an Gerät.
- Um an diese zu gelangen, die schwarze Abdeckkappe mittels der Schraube lösen und abnehmen.
- Das Zubehör an der Aufnahme-Vorrichtung montieren und die Schraube wieder festziehen.



ACHTUNG!
Dieses optionale Zubehör ist nur für begleitende Arbeiten und nicht für gewerbliche Mengen bestimmt.
Beachten Sie die Hinweise in der Anleitung für das gewählte Zubehör!

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- Starre Gegenstände von der Rührschüssel und Rührwerkzeug fernhalten, wenn das Gerät im Betrieb ist.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Hände, Haar und Bekleidung sowie Spatel oder ähnliche Küchenutensilien von der Rührschüssel und dem Rührwerkzeug fernhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist, um Verletzungen der Personen und/oder Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

- Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Sicherheitshinweise beachten!

Sicherheitsvorrichtungen

- Zur Sicherheit des Benutzers sollte der **Geschwindigkeitsstufen-Drehregler** auf die Position **„OFF“** gedreht werden, bevor Rührschüssel, Schutzdeckel, Rührwerkzeuge oder Zubehör montiert werden.
- Außerdem ist das Gerät mit einem **Rührschüssel-Schutzdeckel** versehen, welcher elektrisch verriegelt, um sicherzustellen, dass das Gerät erst arbeitet, wenn der Rührschüssel-Schutzdeckel richtig positioniert ist und die Rührschüssel bis in die oberste Position angehoben wurde.
- Zur zusätzlichen Sicherheit hat das Gerät eine **Stromausfall-Schutzvorrichtung**. Dies bedeutet, dass bei Stromausfall das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden kann, wenn der **ON/OFF/Geschwindigkeitsstufen-Drehregler** erneut betätigt wird. Diese Einrichtung stellt sicher, dass das Gerät nach Wiederherstellung des Spannungsflusses nicht selbstständig wieder starten kann.
- Bei Überlastung des Gerätes schaltet der **Überhitzungsschutz** ein und stoppt das Gerät automatisch. Wenn dies geschieht, drehen Sie den Geschwindigkeitsstufen-Drehregler auf die Position **„OFF“** und reduzieren Sie die Teigmenge.
- Nach einer Wartezeit von 10 - 15 Minuten schalten Sie das Gerät wieder mit dem Geschwindigkeitsstufen-Drehregler ein (auf die gewünschte Position von **1-10** drehen).
- Falls das Gerät wieder stoppt, reduzieren Sie erneut die Teigmenge.
- Falls dies bei einer sehr kleinen Teigmenge auftritt, kontaktieren Sie Ihren nächsten autorisierten Kundendienst, um weitere Informationen zu erhalten.



WARNUNG! Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!
Rührwerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebes anbringen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.
Das Anbringen oder Abnehmen von Rührwerkzeugen bei laufendem Motor kann zu Verletzungen der Finger oder Hände führen.
Geschwindigkeitsstufen-Drehregler zum Anbringen und Abnehmen von Rührwerkzeugen auf die Position „OFF“ stellen, das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes (mindestens 25 kg) aushält.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.

- Um das Gerät herum sollte ausreichend Platz sein, um die Maschine zu bedienen und die Rührschüssel oder Rührwerkzeuge anbringen bzw. abnehmen.
- Lüftungsschlitze an der Rückseite des Gerätes **nicht** blockieren, da dies zur Überhitzung des Gerätes führen kann.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

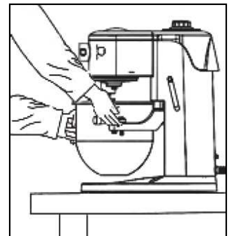
- Reinigen Sie die Rührschüssel, Rührschüssel-Schutzdeckel, sowie Rühr-, Knet- und Schlagwerkzeuge (Flachrührer, Schneebesen, Knethaken und Teigschaber) vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie diese sorgfältig mit klarem Wasser nach und trocknen sie anschließen ab.
- Führen Sie diesen Reinigungsvorgang der Rührschüssel und Rührwerkzeuge vor dem Schlagen von Eiweiß oder ganzen Eiern immer durch.

Anbringen der Rührschüssel

Rührschüsselhalterung muss sich in abgesenkter Position und der **Geschwindigkeitsstufen-Drehregler** auf der Position **„OFF“** befinden.

Platzieren Sie das gewünschte Rührwerkzeug in die Rührschüssel und stellen Sie die Rührschüssel in die Rührschüsselhalterung.

Es gibt drei Befestigungspunkte für die Rührschüssel:



a) der Verriegelungsstift (-bolzen) an der Rückseite der Rührschüssel wird in das entsprechende Loch der Rührschüsselhalterung eingeführt;

b) die beiden Bolzen an der Rührschüsselhalterung müssen eingerastet sein;

c) die Sicherungshebel rechts und links schließen.



ACHTUNG!

Stellen Sie sicher, dass die Rührschüssel richtig an der Rührschüsselhalterung angebracht ist, bevor Sie die Sicherungshebel schließen und fest andrücken!

Auswahl der Rührwerkzeuge

Der Flachrührer, der Schneebesen und der Knethaken sind nur für die in ihrer Bezeichnung besagten (implizierten) Arbeiten bestimmt. Benutzen Sie den Flachrührer nicht zur Zubereitung von schwerem Teig, den Schneebesen für nichts anderes als zum Schlagen, Aufschlagen oder Mixen von leichten Mischungen.

	Knethaken:	für schwere Mischungen wie z. B. Brotteig
	Flachrührer:	wird meist für leichten Teig, Kuchen, Füllungen und püriertes Gemüse benutzt.
	Schneebesen:	am besten geeignet für leichte Mischungen wie z. B. Schlagsahne, Mayonnaise, Eier, Eiweiß, Pfannkuchen- und Soufflés.

Anbringen des Rührwerkzeuges



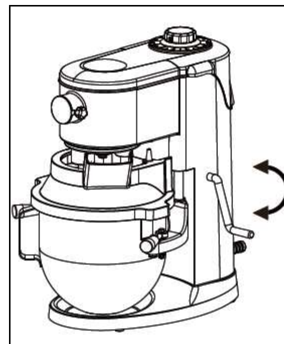
Schieben Sie das Bajonett-Anschlussstück des gewählten Rührwerkzeuges in den Rührschaft und drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis es eingerastet ist.



ACHTUNG!
Stellen Sie sicher, dass das Rührwerkzeug fest in dem Rührschaft des Gerätes sitzt.

Zum Abnehmen des Rührwerkzeugs dieses leicht in Richtung Rührschaft drücken und gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Rührschüssel-Hebevorrichtung und –Schutzdeckel



- Die Rührschüssel-Hebevorrichtung befindet sich an der rechten Seite des Gerätes. Drehen Sie diese 180° gegen den Uhrzeigersinn, um die Rührschüssel-Halterung anzuheben. Um diese Rührschüssel-Halterung abzusenken, drehen Sie die Rührschüssel-Hebevorrichtung 180° im Uhrzeigersinn.
- Die Rührschüsselhalterung und der Rührschüssel-Schutzdeckel sind elektrisch verbunden, so dass das Gerät nur arbeitet, wenn sich die Rührschüssel-Halterung in der obersten angehobenen Position befindet.
- Zudem muss der Rührschüssel-Schutzdeckel richtig positioniert sein: die seitlichen Stifte müssen in den vorgesehenen Löchern an der Rührschüssel fest sitzen.
- Sobald die Rührschüssel mit der Hebevorrichtung angehoben und der Schutz verriegelt ist, beginnt das Gerät zu arbeiten und bietet dem Benutzer somit ständig völlige Sicherheit.

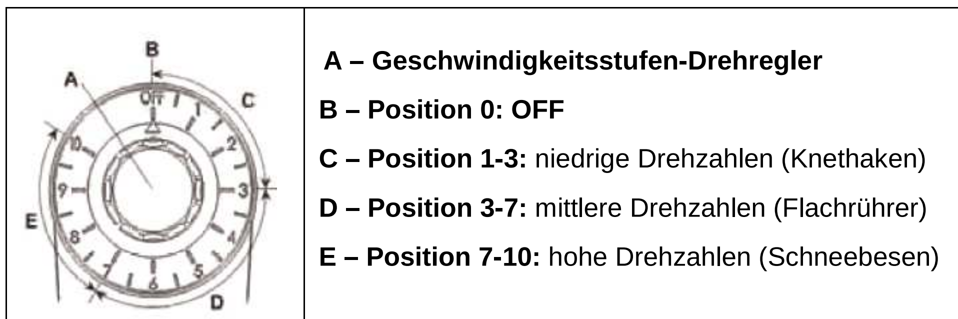
Wahl der Geschwindigkeitsstufen

- Das Gerät ist mit 10 Geschwindigkeitsstufen ausgestattet. Der Drehregler für die Geschwindigkeitsstufen befindet sich oben am Gerät.
- Die Auswahl der Geschwindigkeitsstufe hängt hauptsächlich von der Menge und Konsistenz der zu verarbeitenden Mischung ab.
- Es empfiehlt sich, immer mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und nach und nach eine höhere Geschwindigkeitsstufe zu wählen, bis die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht ist.

Empfohlene Geschwindigkeitsstufen für die Rührwerkzeuge

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	►
	—	—	►							
	—	—	—	—	—	—	►			

EIN-/AUS / Geschwindigkeitsstufen-Drehregler



A – Geschwindigkeitsstufen-Drehregler

B – Position 0: OFF

C – Position 1-3: niedrige Drehzahlen (Knethaken)

D – Position 3-7: mittlere Drehzahlen (Flachrührer)

E – Position 7-10: hohe Drehzahlen (Schneebesen)

Kapazität (Mengen)

Die nachfolgende Tabelle zeigt die empfohlenen Mengen (Fertiggewichte von normalen Mischungen) zur Rühr- und Knetleistung.

Das Gerät könnte eventuell größere Mengen verarbeiten, dies würde jedoch Überbeanspruchung, vorzeitigen Verschleiß und möglichen Ausfall verursachen. Eine Überlastung bewirkt ebenfalls längere Rühr- bzw. Knetzeiten und unzufriedenstellende Ergebnisse.

Wenn der Motor mühsam arbeitet, stoppen Sie das Gerät und reduzieren Sie unverzüglich die zu verarbeitende Menge in der Rührschüssel.

Produkt	**Max. normale Mischung**	**Schneebesen**	**Flachrührer**	**Knethaken**
Baiser / Schaumgebäck	10 Eiweiß		*	*
Biskuitteig	12 Eiweiß	*	*	
Schlagsahne	1,0 Liter	*		
Mousse Chocolate	500 g Pulver	*		
Pfannkuchen-Teig	1,5 Liter Milch	*		
Brandteig	600 g Mehl		*	*
Mürbeteig	750 g Mehl		*	
Süßer Gebäckteig	750 g Mehl	*	*	
Blätterteig	750 g Mehl			*
Süßer Brötchen- / Hefeteig	750 g Mehl			*
Leichter Brotteig (40% Feuchtigkeitsanteil)	400 g Mehl			*

Produkt	Max. normale Mischung	Schneebesen	Flachrührer	Knethaken
Brotteig (50% Feuchtigkeitsanteil)	500 g Mehl			*
Schwerer Brotteig (60% Feuchtigkeitsanteil)	750 g Mehl			*
Pizzateig	400 g Mehl			*
1 kg Füllung				*
1 kg Brät				*
1 kg Teig				*
1. Empfohlenes Gewicht für eine fertige Mischung, wenn nicht anders angegeben. 2. Wassergehalt z.B. 250 g Mehl / 125 ml Wasser = 50 % Feuchtigkeitsanteil. 3. Für Mehl mit höherem Glutenanteil die Teigmenge um 25% reduzieren.				

Zutaten einfüllen

- Nach Befestigung des gewünschten Werkzeuges die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel einfüllen.
- Befestigen Sie den Rührschüssel-Schutzdeckel an der Rührschüssel, danach die Rührschüsselhalterung mit der Hebevorrichtung anheben und die gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

Während des Betriebes niemals in die Rührschüssel greifen, anderenfalls kann es zu Schnittverletzungen, Knochenbrüchen oder Quetschungen der Finger, Hände kommen.

Um Verletzungen zu vermeiden, Rührmaschine von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!), erst dann die Zutaten in die Rührschüssel geben oder aus der Rührschüssel entnehmen.

- Während des Mixvorgangs können weitere Zutaten nur mittels der an der rechten Seite des Rührschüssel-Schutzdeckels befindlichen Einfüllschute zugefügt werden.

Beachten Sie:

- Vorsichtige Handhabung beim Einfüllen von Zutaten aus Tüten. Rührschüssel beim Einfüllen von Zutaten herunter gedreht lassen.
- Beim Einfüllen von Mehl die Tüten mit der Öffnung möglichst tief in die Rührschüssel gleiten lassen, damit weniger Mehlstaub entweichen kann.
- Benutzen Sie beim Einfüllen andere vorübergehende Abdeckungen, um möglichst wenige Öffnungen zu haben, aus denen Mehl entweichen könnte.

6. Reinigung und Wartung
6.1 Sicherheitshinweise

- o Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- o Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- o Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- o Gerät nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
- o Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.
- o Vergessen Sie nicht, die Rückseite des Gerätes zu reinigen.
- o Reinigen Sie die Rührschüssel mit einem milden Reinigungsmittel.
- o Achten Sie besonders darauf, dass sich keine Ablagerungen von Teig etc. auf den Stiften der Rührschüssel sowie auf dem Bereich der Schüsselhalterung bilden, da sonst die Rührschüssel nicht mehr korrekt positioniert werden kann.
- o Nehmen Sie die Rührwerkzeuge zum Reinigen immer ab. Reinigen Sie den Rührschaft und die Kupplungsstellen der Rührwerkzeuge gründlich mit heißem Wasser und einem mildem Spülmittel, spülen Sie und trocknen Sie diese anschließend gründlich ab.
- o Rührwerkzeuge **niemals** in den Geschirrspüler geben. Geschirrspülreiniger können die Oberfläche der Rührwerkzeuge angreifen.
- o Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** irgendeine Art von groben Reinigern, welche das Gerät zerkratzen könnte.
- o Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.
- o Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß für die weitere Benutzung gereinigt wurde.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- o Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- o Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- o Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Keine Spannung.	• Stecker nicht an die Steckdose angeschlossen • Netzanschlusskabel defekt • Mikroschalter beschädigt	• Gerät an eine Steckdose anschließen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Das Gerät arbeitet nicht.	• Rührschüssel-Schutzdeckel nicht korrekt angebracht, Rührschüssel-Halterung nicht angehoben oder die Sicherungshebel nicht geschlossen. • Geschwindigkeitsstufe nicht eingestellt	• Rührschüssel-Schutzdeckel korrekt anbringen, Rührschüssel-Halterung anheben und die Sicherungshebel rechts und links schließen • Geschwindigkeitsstufe einstellen
Das Gerät wird laut.	• Rührschüssel und Rührwerkzeuge nicht richtig positioniert • Unebene Arbeitsfläche • Abgenutzte Lager • Getriebe beschädigt oder abgenutzt	• Rührschüssel und Rührwerkzeuge auf richtige Positionierung prüfen • Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche stellen • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Das Gerät wird heiß.	• Motor überhitzt	• Menge, Geschwindigkeit prüfen • Netzspannung prüfen

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät verliert an Kraft.	• Rührschüssel überladen • Getriebe beschädigt oder abgenutzt – Riemen ersetzen • Rührschaftneigung beschädigt	• Füllmenge reduzieren • Händler kontaktieren • Händler kontaktieren
Öl auf der Planetenwelle.	• Abgenutzte Öldichtung – Öldichtung muss ausgetauscht werden	• Händler kontaktieren

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten   Tel.: +49 (0) 5258 971-0   **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany   Fax: +49 (0) 5258 971-120   (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Keep this instruction manual ready to hand at the product!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device. In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

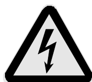
The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

 ***WARNING!***

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.
Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.

 ***WARNING! Electrical hazard!***

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.

 ***CAUTION!***

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.

 ***NOTE!***

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

 ***NOTE!***

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

 ***NOTE!***

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- o The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- o Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- o Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- o Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- o The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The planetary whipping, kneading and mixing machine is intended **only** for kneading dough for bread and baked sweets, for mixing cake and baked sweets batter, and for whipping cream and eggs.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.

 ***NOTE!***

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

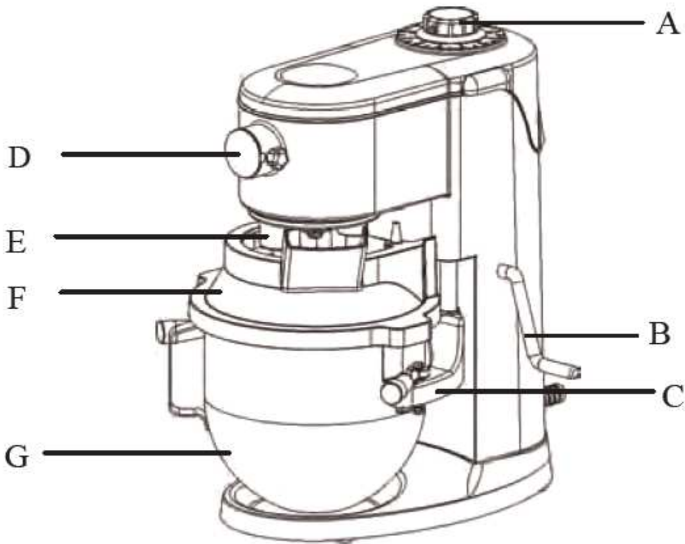
3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

4. Technical data
4.1 Overview of parts



A	**ON/OFF –** Speed regulator dial
B	Mixing bowl lever
C	Mixing bowl handle
D	Accessory mount
E	Mixer handle
F	Mixing bowl protective cover
G	Mixing bowl

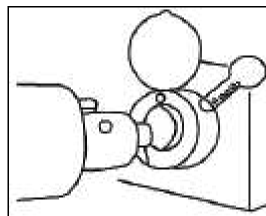
4.2 Technical data

Name	**Planetary mixer for whipping, kneading and mixing 5 TL**
Article no.:	**101.926**
Speeds:	10
Kneading bowl capacity:	5 litres
Power:	230 V ~ 50 Hz 750 W
Size:	W 380 x D 310 x H 455 mm
Weight:	15.6 kg
Accessories:	1 mixing bowl and 1 CNS whisk, 1 flat beater and 1 dough hook cast made of cast aluminum, 1 plastic dough scraper

We reserve the right to make technical changes!

Additional equipment (not included with purchase)

KitchenAid accessories from the current Bartscher range can be used with the mixer (see the current Bartscher catalogue or at www.bartscher.de).



- Turn the mixer off prior to assembly.
- The accessory mount is located at the front of the unit.
- To access it, remove the black cover by loosening the screw.
- Mount the accessory in the accessory mount and turn the screw in.

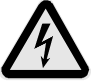


ATTENTION!

Accessories are intended for light work, and not for larger volumes of work. Proceed in accordance with the user instructions for the additional accessories!

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Electrical hazard!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never yank cord to disconnect from outlet.

Cable must not touch any hot parts.

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.
- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device when in operation.
- If the unit is turned on, keep stiff objects away from the mixing bowl and mixer.



WARNING! Danger of injury!

Arms, hair and clothing, as well as kitchen utensils must be kept away from the mixing bowl and mixer when the unit is turned on, in order to avoid injury and damage to the unit.

- Do not leave the unit unattended when turned on.



WARNING! Hazard via electrical current!

The device can cause injuries due to improper installation!

Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).

Connect the device only in case of compliance!

Take note of the security advice!

Safety features

- For the user's safety, the **speed regulator dial** should be in the **„OFF"** position prior to attaching the mixing bowl, protective cover, attachments or other additional accessories.
- The unit is also equipped with a **protective mixing bowl cover** which blocks the unit electrically to ensure that it begins working only when the cover is properly mounted and the mixing bowl is in the highest position.
- To ensure additional safety, the unit possesses a **breaker switch**. In the event a power outage occurs, the unit can be turned on again by turning the **ON/OFF/ speed regulator dial**. This ensures that the unit will not turn itself on after power has been restored.
- In the event the unit begins to overheat, the **overheating protection mechanism** will activate and the unit will automatically shut it self off. If this occurs, place the speed regulator dial in the **„OFF"** position, and reduce the amount of dough.
- After 10 - 15 minutes the unit can be turned on again using the speed regulator dial (by selecting the desired speed from **1 to 10**).
- If the unit stops working again, reduce the amount of dough.
- If the following occurs when only a small amount of dough is present, contact the nearest service center for assistance.



WARNING! Danger of injury caused by moving parts!

Mount attachments only when the power is turned off – when the unit is turned off, the power continues to flow for a short period.

Mounting and removal of attachments while the motor is activated may cause injury to fingers and hands.

Place the speed regulator dial in the „OFF" position to mount and remove attachments, and remove the unit's plug from its socket.

5.2 Installation and connection

- Discard the complete packing material after unpacking the device.
- Place the unit on a flat, safe surface capable of holding the unit's weight (min. 25 kg).
- Not **at any time** should you place the device on an inflammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.).
- You must not position the device near open fireplaces, electric ovens/arc furnaces, furnaces/electric heaters or other heat sources.

- Leave enough space around the unit to use it properly and for mounting and removing the mixing bowl and attachments.

  Do not block the ventilation ducts at the rear of the unit as this may lead to its overheating.
- The electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- Place the device so that the plug is easily accessible and can be quickly removed from its socket in case of necessity.

5.3 Operating

Before first use

- Before first use, thoroughly wash the mixing bowl, protective cover and attachments for mixing and whipping (flat beater, whisks, dough hook, dough scraper) with hot water and a mild cleaning agent.
- Rinse thoroughly under running water, then dry.
- Before whipping whites or whole eggs, repeat the above process for washing the unit.

Mounting the mixing bowl

The mixing bowl handle must be lowered, and the **speed regulatordial** in the **„OFF"** position.

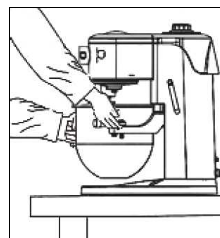
Place the desired attachment in the mixing bowl and place the bowl on the handle.

There are three points for mounting the mixing bowl:

a) The locking bolt (pin) at the rear of the bowl is inserted into the appropriate opening in the bowl handle;

b) Both pins must lock in place;

c) The safety lever must be closed at the right and left sides.



 ***ATTENTION!***

Before closing and pressing the safety lever, ensure that the bowl has been properly mounted!

Selecting the proper attachment for mixing

The flat beater, whisk and dough hook are intended only for the tasks listed in the table. Do not use the flat beater for preparing heavy dough, use whisks only for whipping and mixing of light creams and dough.

	Dough hook:	For heavy doughs, e.g. bread
	Flat beater:	Primarily for light doughs, stuffing and grated vegetables.
	Whisk:	Best for light mixtures, e.g. whipped cream, mayonnaise, eggs, crepe dough and soufflés.

Mounting an attachment for mixing

Insert the connecting element of the given attachment to the grip and turn it clockwise, until it locks into place.



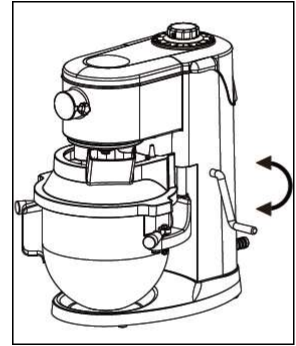


ATTENTION!

Check that the attachment is properly inserted into the grip.

To remove the attachment, press up gently and turn counterclockwise.

Mixing bowl lifting mechanism and mixing bowl protective cover



- The mixing bowl lifting mechanism is located at the right side of the unit. Turn it counterclockwise 180° to raise the bowl handle. To lower the handle, turn the mechanism clockwise 180°.
- The handle and protective cover are connected electrically. In this way, the unit only functions when the handle is in its highest position.
- The protective cover must also be properly mounted: the side bolts must be inserted into the openings on the mixing bowl.
- Only when the bowl is lifted by the lifting mechanism and the safety mechanism is blocked will the unit begin to function, ensuring constant safety of use.

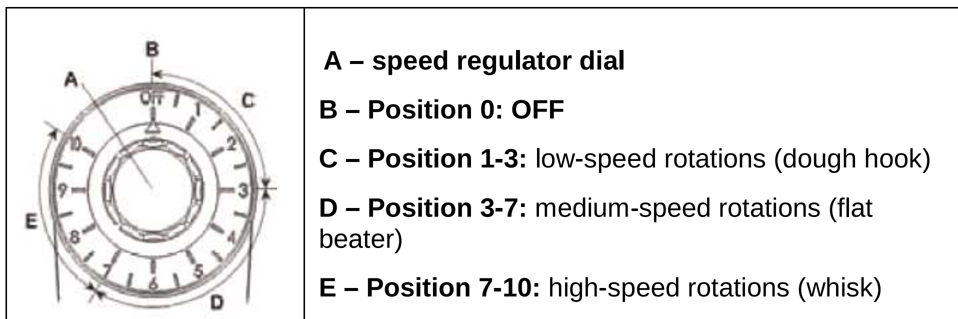
Selecting speed

- The unit offers 10 speeds. The speed regulator dial is at the top of the unit.
- The speed selected depends primarily on the quantity and consistency of the dough being processed.
- It is recommended to begin at the lowest speed and slowly increase, until the desired speed is reached.

Recommended speeds for each attachment

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
	→	→	→							
	→	→	→	→	→	→	→			

ON/OFF / Speed regulator dial



A – speed regulator dial

B – Position 0: OFF

C – Position 1-3: low-speed rotations (dough hook)

D – Position 3-7: medium-speed rotations (flat beater)

E – Position 7-10: high-speed rotations (whisk)

Capacity (volume)

The table below shows the recommended amounts of ingredients (weight of prepared mixes) for mixing and processing.

The unit may process greater quantities of dough, but this may overload the unit, prematurely shorten its lifespan, or cause damage to the unit. Overloading may also result from mixing / processing dough for too long, leading to unsatisfactory results.

If the motor is working with difficulty, turn the unit off and remove some of the dough in the bowl.

Product	**Max. normal mix**	**Whisk**	**Flat beater**	**Dough hook**
Meringue / foam cakes	10 whites		*	*
Sponge cake	12 whites	*	*	
Whipped cream	1.0 litre	*		
(Chocolate Mousse)	500 g powder	*		
Crepe batter	1.5 litres milk	*		
Puff cake	600 g flour		*	*
Crunchy cake	750 g flour		*	
Sweet cake	750 g flour	*	*	
French cake	750 g flour			*
Sweet rolls / yeast cakes	750 g flour			*
Light bread dough (40% moisture)	400 g flour			*

Product	**Max. normal mix**	**Whisk**	**Flat beater**	**Dough hook**
Bread dough (50% moisture)	500 g flour			*
Heavy bread dough (60% moisture)	750 g flour			*
Pizza dough	400 g flour			*
1 kg stuffing				*
1 kg ground meat				*
1 kg dough				*
1. Recommended weight of prepared mix, if not indicated otherwise. 2. Water content, e.g. 250 g flour / 125 ml water = 50 % moisture. 3. For flour with a higher gluten content, reduce the amount of dough by 25%.				

Adding ingredients

- After mounting the desired attachment, pour the dough ingredients into the bowl.
- Mount the protective cover on the bowl, then raise the bowl handle using the lever and select the desired speed.



WARNING! Danger of injury caused by moving parts!

Never place hands inside the unit while in use, or serious injury, broken bones and crushed fingers and hands may result.

To avoid injury, disconnect the unit from its power source by removing the plug from the socket, then pour ingredients or remove dough from the bowl.

- While mixing, additional ingredients may be added only through the opening located at the right side of the protective cover.

Please remember about:

- Safety while adding ingredients from bags. Lower the bowl while pouring.
- When pouring flour from bags, place the opening of the bag as deep as possible in the bowl to create as little dust as possible.
- Use other means of shielding to prevent as much flour from spilling out as possible.

6. Cleaning and maintenance
6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!

6.2 Cleaning

- Wash the unit thoroughly after each use.
- Wipe the unit’s casing with a moist cloth.
- Do not forget to wash the rear of the unit.
- Wash the bowl with a delicate cleaning agent.
- Do not allow debris from dough etc. to remain on the bowl’s pins or around its mount, or it will not be possible to mount the bowl properly.
- Always remove mixing attachments to be washed. Wash the attachment handle and point of insertion with hot water and a mild washing-up liquid, then rinse and dry thoroughly.
- **Never** wash attachments in a dishwasher. Their surfaces may be damaged by the types of substances used in dishwashers.
- Use soft cloth only and make sure you **never** use any kind of abrasive agents or pads, which could scratch the surface.
- After the cleaning procedure you should use a soft and dry cloth to wipe dry and polish the surface.
- Make sure the device has been cleaned and dried properly for further usage.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
No power.	• Plug not properly plugged into socket • Power cord damaged • Mini-switch is damaged	• Insert plug into socket • Contact a sales agent • Contact a sales agent
Unit does not work	• The protective cover has not been properly mounted, the bowl handle has not been raised or the safety lever has not been closed. • Speed not set	• Mount the protective cover properly, raise the bowl handle and close the safety lever at the left and right sides. • Set the speed
Unit is loud.	• Bowl and attachment improperly mounted • Work surface is uneven • Worn bearing • Damaged or worn gears	• Check that the bowl and attachment are properly mounted • Place unit on an even work surface • Contact a sales agent • Contact a sales agent
Unit overheats.	• Overheated motor	• Check amount of dough and speed • Check electricity levels

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unit loses power.	• Bowl is overfilled • Damaged / worn – change belt • Damage to mixing attachment mount	• Reduce quantity of ingredients • Contact a sales agent • Contact a sales agent
Oil on planetary walls.	• Worn seal – change the seal	• Contact a sales agent

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

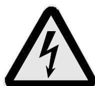
La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.
La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.
En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.
La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

 ***AVERTISSEMENT !***

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.

 ***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.

 ***ATTENTION !***

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.

 ***REMARQUE !***

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.


REMARQUE !
Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.


REMARQUE !
Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.



ATTENTION !

- L’appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d’une personne responsable de leur sécurité ou qu’elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l’appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d’être sûr qu’ils ne s’amusent pas avec l’appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le malaxeur planétaire est destiné **uniquement** à malaxer des pâtes à pain, et des pâtisseries sucrées, à mélanger des pâtes à gâteaux et des pâtisseries sucrées, à mixer des crèmes, de la chantilly et des oeufs.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.

L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage
3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

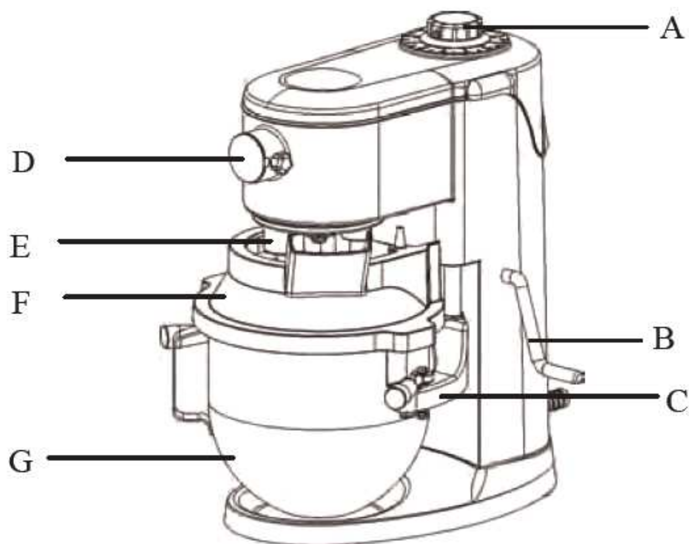
3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques
4.1 Aperçu des composants



A	**ON/OFF** / Molette de réglage du niveau de vitesse
B	Levier de sécurité du pétrin
C	Support du pétrin
D	Fixation des accessoires
E	Support du fouet
F	Couvercle protecteur du pétrin
G	Pétrin

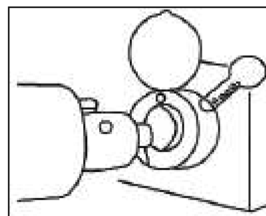
4.2 Indications techniques

Nom	Malaxeur planétaire 5 TL
No de l'article	**101.926**
Niveaux de vitesse:	10
Capacité du pétrin:	5 litres
Puissance électrique:	230 V ~ 50 Hz 750 W
Dimensions:	larg. 380 x prof. 310 x haut. 455 mm
Poids:	15,6 kg
Equipement:	1 pétrin et 1 fouet en CNS, 1 racleur et 1 crochet malaxeur en fonte d'aluminium, 1 racleur pour pâte en polyéthylène

Sous réserve de modifications !

Accessoires optionnels (non fournis dans l'ensemble)

Les accessoires courants Kitchen Aid Bartscher peuvent être également employés avec cet appareil (voir catalogue actuel Bartscher ou sur le site internet www.bartscher.de).



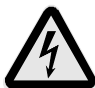
- Eteindre le malaxeur avant le montage des accessoires.
- Le support de montage des accessoires se trouve à l'avant de l'appareil.
- Afin d'atteindre le support, retirer le bouchon noir en dévissant la vis de fixation.
- Monter l'accessoire et revisser la vis de fixation.



ATTENTION!

L'équipement optionnel est destiné aux travaux de cuisine légers et non à un usage industriel. Procéder conformément aux indications du mode d'emploi des équipements optionnels!

5. Installation et utilisation
5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

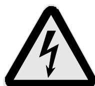
- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.
- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si l'appareil est allumé, tenir tout objet dur éloigné du pétrin et des fouets.



AVERTISSEMENT! Risques de blessures!

Garder les mains, les cheveux ou les vêtements ou tout autre ustensile de cuisine éloignés du pétrin ou des fouets si l'appareil est allumé, afin d'éviter les blessures ou d'endommager l'appareil.

- Ne pas laisser l'appareil allumé sans surveillance.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

Dispositifs de sécurité

- Pour protéger l’utilisateur, **la molette de réglage du niveau de vitesse** doit être placée en position **„OFF“** avant le montage du pétrin, du couvercle de protection, des fouets ou de tout autre équipement.
- De plus, l’appareil est équipé **d’un couvercle de protection du pétrin** bloquée électriquement, afin d’assurer le fonctionnement de l’appareil uniquement lorsque le couvercle est en place et que le pétrin est en position haute.
- Comme sécurité supplémentaire, l’appareil possède **un système de sécurité en cas de coupure d’électricité.** Ce système oblige l’utilisateur à rallumer l’appareil en tournant la molette **ON/OFF** en cas de panne d’électricité. Cela empêche un démarrage soudain de l’appareil en cas de rétablissement du courant.
- En cas de surcharge de l’appareil, **la protection contre la surchauffe** s’active automatiquement. Dans ce cas, placer la molette de réglage du niveau de vitesse en position **„OFF“** et diminuer la quantité de pâte traitée.
- Après 10 - 15 minutes, rallumer l’appareil à l’aide de la molette de réglage du niveau de vitesse (tourner dans la position désirée de **1 à 10**).
- Si l’appareil s’arrête de nouveau, diminuer la quantité de pâte traitée.
- Si cette situation se produit lorsqu’une faible quantité de pâte se trouve dans l’appareil, contacter le réparateur le plus proche afin d’obtenir plus d’informations.



AVERTISSEMENT! Risques de blessures avec les éléments mobiles!
Les fouets et les malaxeurs doivent toujours être montés ou démontés lorsque l’appareil est éteint. Lorsque l’appareil est éteint, le moteur tourne encore quelques instants.

Si les fouets et les malaxeurs sont montés ou démontés lorsque l’appareil est allumé, cela peut provoquer des blessures aux doigts et aux mains.

Placer la molette de réglage du niveau de vitesse en position „OFF“avant de monter ou de démonter les fouets et débrancher l’appareil de la prise de courant (retirer la fiche!).

5.2 Installation et branchement

- Déballer l'appareil et retirer tout le matériau d'emballage.
- Placer l’appareil sur une surface plane et sûre qui supportera le poids de l’appareil (min. 25 kg).
- Ne placez **jamais** l’appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l’appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d’autres sources de chaleur.

- Laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil afin de monter ou de démonter les fouets ou le pétrin.
- **Ne jamais** boucher les fentes d'aération à l'arrière de l'appareil car cela peut provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à avoir un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de nécessité.

5.3 Utilisation

Avant la première utilisation

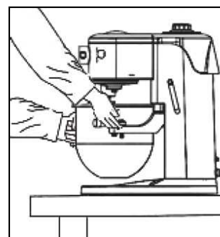
- Avant la première utilisation de l'appareil, bien nettoyer le pétrin, le couvercle de protection et les fouets (fouet, crochet, racleur et batteur plat) à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage délicat.
- Bien les rincer à l'eau claire et bien les sécher ensuite.
- Avant de battre des blancs d'oeufs ou des oeufs entiers, répéter à nouveau tout le processus de nettoyage.

Fixation du pétrin

Le levier du pétrin doit être en position basse et **la molette de réglage du niveau de vitesse** en position **„OFF“**.

Placer le fouet désiré dans le pétrin et placer le pétrin dans son support.

Il y a trois points de fixation du pétrin:



a) La goupille de verrouillage (goujon) à l'arrière du pétrin, à placer dans l'orifice correspondant dans le support du pétrin;

b) Les deux goujons sur le support du pétrin doivent s'enclencher;

c) Verrouiller le levier de sécurité à gauche et à droite.



ATTENTION!

Avant de verrouiller le levier, vérifier si le pétrin a été fixé correctement!

Choix du type de malaxeur

Le batteur plat, le crochet malaxeur et le fouet sont destinés uniquement aux tâches citées dans le tableau. Ne pas utiliser le batteur plat pour les pâtes dures, n’utiliser le fouet que pour mélanger ou battre des crèmes ou des pâtes légères.

	Crochet malaxeur:	Pour les pâtes dures comme la pâte à pain p.ex.
	Batteur plat:	Essentiellement pour les pâtes légères, les farces ou pour les légumes broyés.
	Fouet pour battre en neige:	Conviennent le mieux aux mélanges légers comme p.ex. la chantilly, la mayonnaise, les blancs d’oeufs, la pâte à crêpes et les soufflés.

Fixation des fouets et malaxeurs

Placer l’élément de fixation de l’accessoire choisi dans le support et le faire pivoter dans le sens horaire jusqu’à son enclenchement.

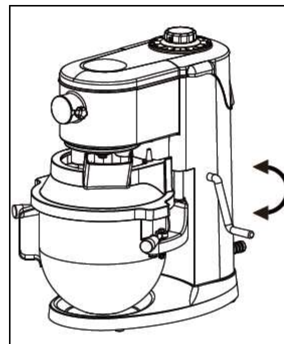




ATTENTION!
Vérifier si le fouet est correctement fixé dans son support.

Afin de retirer le fouet de son support, l’appuyer légèrement en direction du support et le tourner dans le sens anti-horaire.

Système de relevage du pétrin et couvercle de protection du pétrin



- Le système de relevage du pétrin se trouve à droite de l’appareil. Le faire pivoter à 180°, dans le sens a nti-horaire afin de relever le support du pétrin. Pour libérer le support du pétrin, faire pivoter le levier à 180° dans le sens horaire.
- Le support et le couvercle de protection du pétrin sont raccordés par un circuit électrique. Cela permet un fonctionnement de l’appareil uniquement lorsque le support est en position haute.
- De plus, le couvercle de protection du pétrin doit être fixé correctement : les goujons latéraux doivent être enclenchés dans les orifices se trouvant sur le pétrin.
- Lorsque le pétrin est soulevé par le système de relevage et que les goujons sont verrouillés, l’appareil se met en marche. Cela assure une sécurité de travail permanente à l’utilisateur.

Choix du niveau de vitesse

- L’appareil possède 10 niveaux de vitesse. La molette de réglage se trouve sur le haut de l’appareil.
- Le choix de la vitesse dépend essentiellement de la quantité et de la consistance de la pâte.
- Il est conseillé de commencer à mélanger la pâte au niveau de vitesse le plus bas et d’augmenter progressivement la vitesse jusqu’à atteindre la vitesse désirée.

Niveau de vitesse conseillé selon le malaxeur choisi

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Fouet	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
Crochet	→	→	→							
Batteur	→	→	→	→	→	→	→			

ON / OFF / Molette de réglage du niveau de vitesse

A – molette de réglage du niveau de vitesse

B – Position 0: OFF

C – Position 1-3: vitesse de rotation faible (pour le crochet malaxeur)

D – Position 3-7: vitesse de rotation moyenne (batteur plat)

E – Position 7-10: vitesse de rotation élevée (fouet pour battre en neige)

Rendement (quantité)

Le tableau suivant présente les quantités d’ingrédients conseillées (poids des mélanges) à mélanger ou à mixer.

L’appareil peut éventuellement traiter une plus grande quantité de pâte, mais cela peut provoquer une surcharge ou une surchauffe et impliquer son usure prématurée ou des pannes. Les surchauffes peuvent être provoquées également par un temps de mélange/ de mixage trop long et de ce fait les résultats du travail de l’appareil peuvent être jugés insuffisants.

Si le moteur de l’appareil fonctionne avec difficulté, éteindre l’appareil et diminuer immédiatement la quantité de pâte se trouvant dans le pétrin.

Produit	**Mélange normal max.**	**Type de fouet - malaxeur**	**Batteur plat**	**Crochet malaxeur**
Meringue / petits gâteaux en guimauve	10 blancs		*	*
Pâte à biscuit	12 blancs	*	*	
Chantilly	1,0 litre	*		
Mousse au chocolat	500 g de poudre	*		
Pâte à crêpes	1,5 litre de lait	*		
Pâte à beignets	600 g de farine		*	*
Pâte brisée	750 g de farine		*	
Petits gâteaux sucrés	750 g de farine	*	*	
Pâte feuilletée	750 g de farine			*
Petits pains sucrés / pâte à la levure	750 g de farine			*
Pâte à pain légère (40% d'humidité)	400 g de farine			*

Produit	Mélange normal max.	Type de fouet - malaxeur	Batteur plat	Crochet malaxeur
Pâte à pain (50% d'humidité)	500 g de farine			*
Pâte à pain lourde (60% d'humidité)	750 g de farine			*
Pâte à pizza	400 g de farine			*
1 kg de farce				*
1 kg de viande hachée				*
1 kg de pâte				*
4. Poids du mélange prêt à être traité, si pas d'autre information. 5. Contenu d'eau, p.ex 250g de farine / 125 ml d'eau = 50% d'humidité. 6. En cas d'utilisation d'une farine à haute teneur en glutène, diminuer la quantité de pâte de 25%.				

Ajout d'ingrédients

- Après avoir fixé le fouet désiré, verser les ingrédients de la pâte dans le pétrin.
- Fixer le couvercle de protection au pétrin, soulever le support du pétrin à l'aide du levier et choisir le niveau de vitesse approprié.

**_AVERTISSEMENT! Risques de blessures avec les éléments mobiles!_**
Ne jamais mettre les mains dans le pétrin durant le fonctionnement de l'appareil. Cela peut entraîner de graves blessures, des fractures ou un écrasement des doigts ou des mains.

Afin d'éviter les blessures, débrancher le malaxeur de la source d'électricité (retirer la fiche de la prise!) et seulement verser ensuite les ingrédients ou retirer la pâte du pétrin.

- Durant le fonctionnement de l'appareil, il n'est possible d'ajouter des ingrédients que par l'orifice de remplissage se trouvant sur le côté droit du couvercle de protection du pétrin.

Veiller à:

- Rester prudent et attentif durant l'ajout d'ingrédients en sachets. Abaisser alors le pétrin.
- En saupoudrant de la farine, insérer l'ouverture du paquet le plus profondément possible dans le pétrin afin d'éviter la formation trop importante de poussière de farine.
- En saupoudrant de la farine, utiliser d'autres protections afin d'éviter d'en renverser.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l’eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Bien nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyer le boîtier de l'appareil à l'aide d'une lavette humide.
- Ne pas oublier de nettoyer la partie arrière de l'appareil.
- Nettoyer le pétrin à l'aide d'un produit de nettoyage délicat.
- Veiller à ne pas laisser se former de dépôts de pâte, etc. sur les goujons du pétrin ou dans leur entourage direct. Dans le cas contraire, la fixation correcte du pétrin sera impossible.
- Toujours retirer les fouets pour les nettoyer. Nettoyer le support pour les fouets et l'emplacement de leur fixation à l'eau chaude et avec un supplément de produit pour la vaisselle. Bien les rincer et les sécher ensuite.
- **Ne jamais** nettoyer les fouets au lave-vaisselle. Les produits utilisés dans ces machines peuvent endommager la surface des fouets.
- N’utiliser qu’un chiffon doux et ne **jamais** utiliser une sorte de chiffon ou d’éponge gros sous risque de rayer le métal.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.
- Avant d'utiliser à nouveau l'appareil, vérifier s'il a été correctement nettoyé et séché.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Pas de tension.	• La fiche n'est pas insérée dans la prise • Le câble d'alimentation est endommagé • Le micro-interrupteur est endommagé	• Brancher l'appareil à une prise de courant • Contacter un revendeur • Contacter un revendeur
L'appareil ne fonctionne pas.	• Le couvercle du pétrin n'est pas fixé correctement, le support du pétrin n'a pas été soulevé ou le levier de sécurité n'a pas été verrouillé. • Le niveau de vitesse n'a pas été réglé	• Fixer correctement le couvercle du pétrin, soulever le support et verrouiller le levier de sécurité à gauche et à droite • Régler le niveau de puissance
L'appareil fonctionne bruyamment.	• Le pétrin et le fouet n'ont pas été correctement fixés • La surface de travail n'est pas plane • Roulement usé • Engrenage endommagé ou usé	• Vérifier si le pétrin et le fouet sont correctement fixés • Placer l'appareil sur une surface de travail plane • Contacter un revendeur • Contacter un revendeur
L'appareil s'échauffe.	• Surchauffe du moteur	• Vérifier la quantité de pâte et la vitesse • Vérifier la tension électrique

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil perd de la puissance.	• Le pétrin est trop rumpli • L'engrenage est endommagé ou usé - changer la courroie • Le support du fouet est endommagé	• Diminuer la quantité d'ingrédients • Contacter un revendeur • Contacter un revendeur
Apparition d'huile sur l'engrenage planétaire.	• Joint usé - changer le joint	• Contacter un revendeur

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bedieningshandleiding binnen handbereik van het product bewaren!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

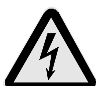
Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.
De kennis en het inachtnemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.
Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.
De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.

 ***WAARSCHUWING!***

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.

 ***WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!***

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.

 ***OPGELET!***

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.

 ***AANWIJZING!***

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

 ***AANWIJZING!***

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

 ***AANWIJZING!***

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheids-voorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

 ***OPGELET!***

- o Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- o Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- o Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- o Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- o Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

Planeetmenger voor kloppen, kneden en mengen is **enkel** bestemd voor kneden van brood- en koekdeeg, het mengen van taart- en koekdeeg, het kloppen van cremes, room en eieren.

 ***OPGELET!***

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik,, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring
3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

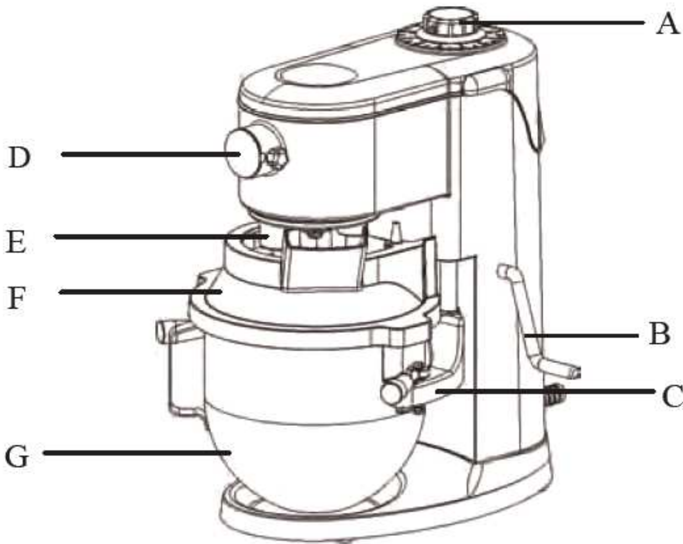
Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Overzicht van onderdelen



A	**AAN/UIT** / Snelheidsregelaar
B	Hijsarm van de mengkom
C	Houder van de mengkom
D	Opraper voor toebehoren
E	Mengschacht
F	Beschermdeksel van de mengkom
G	Mengkom

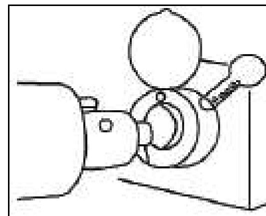
4.2 Technische Gegevens

Benaming	**Planeetmenger voor kloppen, kneden en mengen 5 TL**
Artikelnr.	**101.926**
Snelheidsniveaus:	10
Inhoud van de mengkom:	5 liter
Vermogen:	230 V ~ 50 Hz 750 W
Afmetingen:	B 380 x D 310 x H 455 mm
Gewicht:	15,6 kg
Toebehoren:	1 mengkom en draadgarde van CNS, 1 platte menghaak en kneedhaken van giet-aluminium, 1 deegschraper uit kunststof

Wijzigingen voorbehouden!

Extra toebehoren (niet in de levering)

De Kichten Aid toebehoren uit het actuele Bartscher-assortiment zijn bruikbaar bij deze machine (zie de actuele Bartscher-catalogus of op de internetpagina www.bartscher.de).



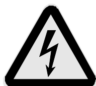
- Alvorens de montage van de toebehoren te beginnen dient de planeetmenger uitgeschakeld te worden.
- Voorziening voor de toebehoren bevindt zich aan de voorkant van het toestel.
- Om tot de houder te komen dient het zwarte afschermkapje door de schroef te lossen afgenomen worden.
- De toebehoren dienen in de houder bevestigd worden en de schroef kan alweer vastgedraaid worden.



OPGELET!

De extra toebehoren zijn enkel bestemd voor bijkomend werk en niet voor industrieel mengen. De gebruiksaanwijzingen van de toebehoren dienen altijd in acht te worden genomen!

5. Installatie en bediening
5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.

De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.

De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.

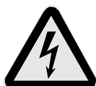
- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.
- Tijdens de werking van het toestel houd geen harde voorwerpen in de buurt van de mengkom en menghaak.



WAARSCHUWING! Letselgevaar!

Tijdens de werking van het toestel houd handen, haar, kleding en spatels en andere keukengereedschappen niet in de buurt van de mengkom en menghaak om verwondingen te voorkomen.

- Het is verboden om het aangeschakelde toestel zonder toezicht achter te laten.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).

Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!

De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!

Veiligheidsvoorzieningen

- Ter veiligheid van de gebruiker alvorens de montage van de mengkom, beschermdeksel, menghaken of toebehoren te beginnen, dient de **snelheidsregelaar** op '**UIT**' gedraaid worden.
- Daarnaast is het toestel voorzien van een **beschermdeksel van de mengkom** met elektrische vergrendeling, die garandeert dat het toestel in werking gaat pas de beschermdeksel goed bevestigd is en de mengkom in de hoogste positie staat.
- De extra beveiliging bestaat uit **stroomuitvalbeveiliging**. Het houdt in dat ingeval van stroomuitval kan het toestel opnieuw ingeschakeld worden door de regelaar **AAN/UIT/Snelheidsregelaar** te draaien. Op die manier is het onmogelijk dat het toestel vanzelf inschakelt op het moment de stroom terugkeert.
- Het toestel is voorzien van een **overhittingsbescherming** die het toestel automatisch uitschakelt. In zulk geval dient de snelheidsregelaar in de positie '**UIT**' gedraaid te worden en de hoeveelheid deeg te verminderen.
- Na een wchttijd van 10 – 15 minuten kan het toestel alweer door middel van snelheidsregelaar ingeschakeld worden (gewenste positie van **1 tot 10** kiezen).
- Indien het toestel alweer uitschakelt, dient de hoeveelheid deeg vermindert te worden.
- Indien de bovenstaande bij een klein hoeveelheid deeg gebeurt, dient u in contact met de dichtstbijzijnde klantendienst te komen om meer informatie te verkrijgen.



WAARSCHUWING! Gevaar van letsel door bewegende delen!
Menghaken dienen enkel bij een uitgeschakeld toestel gemonteerd en gedemonteerd te worden – na het uitschakelen werkt de aandrijving nog door een korte tijd.

Het monteren en demonteren van menghaken bij lopende motor kan de oorzaak van vinger- en handletsel zijn.

Om de menghaken te monteren en demonteren dient de snelheidsregelaar in de positie 'UIT' gedraaid te worden, de stekker van het toestel uit het stopcontact trekken.

5.2 Installatie en Aansluiting

- Het apparaat uitpakken en al het verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Plaats het toestel op een platte, veilige plaats, die voor het gewicht ervan geschikt is (min. 25 kg).
- Plaats het apparaat **nooit** op een makkelijke ontvlambare ondergrond (zoals bv. een tafelkleed oid.).
- Plaats het apparaat **nooit** in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.

- Zorg dat er rond het toestel genoeg vrije plaats achterblijft, die voor de bediening van het toestel en het monteren of demonteren van de mengkom of menghaken gebruikt kan worden.
- Het is verboden om ventielatiespleet aan de achterkant van het toestel te beschermen, het kan de overhitting van het toestel veroorzaken.
- Elk elektriciteitscircuit van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Het apparaat mag alleen aangesloten worden op een wandcontactdoos; het is niet toegestaan om verlengsnoeren of verdeelstekkers te gebruiken.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

5.3 Bediening

Voor het eerste gebruik

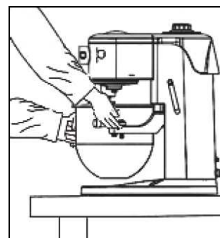
- Vóór eerst gebruik reinig de mengkom, beschermdeksel van de mengkom en meng- en klophaken (platte menghaak, draadgarde, kneedhaken en deegschraper) zorgvuldig met heet water en zacht reinigingsmiddel.
- Spoel nauwkeurig onder vloeiend water en laat drogen.
- Voor het kloppen van eiwitten of gehele eieren herhaal de boverstaande wasbeurt.

Aanbrengen van de mengkom

De houder van de mengkom dient zich in de laagste positie te bevinden en de **snelheidsregelaar** in de positie '**UIT**'.

Plaats de gewenste menghaak in de mengkom en bevestig de mengkom in de houder.

Er zijn drie bevestigingspunten van de mengkom:



a) Plaats de vergrendelingsstift (-bout) aan de achterkant van de mengkom in de juiste opening in de houder;

b) Beide bouten van de houder moeten elkaar overlappen;

c) Sluit de veiligheidshefboom aan de rechter- en linkerkant.



OPGELET!

Controleer voor het sluiten en indrukken van de veiligheidshefboom of de mengkom juist werd bevestigd!

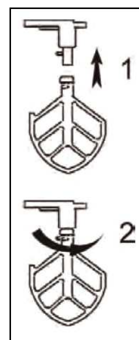
Kiezen van de menghaken

Platte menghaak, draadgarde en kneedhaken zijn enkel bestemd voor de werkzaamheden beschreven in de onderstaande tabel. Gebruik de platte menghaak niet voor het bereiden van zwaar deeg. De draadgarde dient enkel voor het kloppen of mengen van room, lichte cremes en deeg gebruikt te worden.

	Kneedhaak:	Zware mengsels, zoals brooddeeg.
	Plette menghaak:	Licht deeg, vullingen en groentenpuree.
	Draadgarde:	Lichte mengsels, bv. slagroom, mayonaise, eieren, eiwitten, pannekoekendeeg en souffles.

Aanbrengen van menghaken

Schuif de bajonetklem van de gekozen menghaak in de houder van de mengschacht en draai deze in de richting van de wijzers van de klok zodat er vast zit.

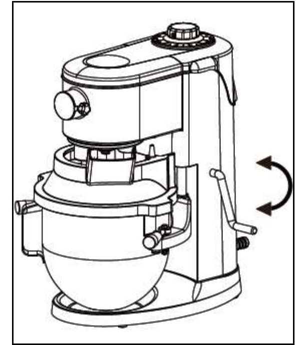




OPGELET!
Controleer of de menghaak goed in de houder van de mengschacht vastzit.

Om de menghaak van de houder te verwijderen, druk er licht in de richting van de houder en draai deze tegen de richting van de wijzers van de klok.

Hefboom van de mengkom en beschermdeksel



- Ophijsinrichting van de mengkom bevindt zich aan de rechterkant van het toestel. Draai deze 180° tegen de richting van de wijzers van de klok om de houder van de mengkom op te hijsen. Om de houder van de mengkom te laten zakken draai de hefboom 180° in de richting van de wijzers van de klok.
- De houder van de mengkom en e beschermdeksel zijn elektronisch verbonden. Daardoor werkt dit toestel alleen indien de houder van de mengkom zich in de bovenste positie bevindt.
- Daarnaast moet de beschermdeksel juist bevestigd worden: de zijbouten moeten in de juiste mengkom openingen vastzitten.
- Op het moment de mengkom opgetrokken wordt en de beveiliging vergrendelt, begint het toestel te werken wat eveneens een veilig gebruik aan de gebruiker garandeert.

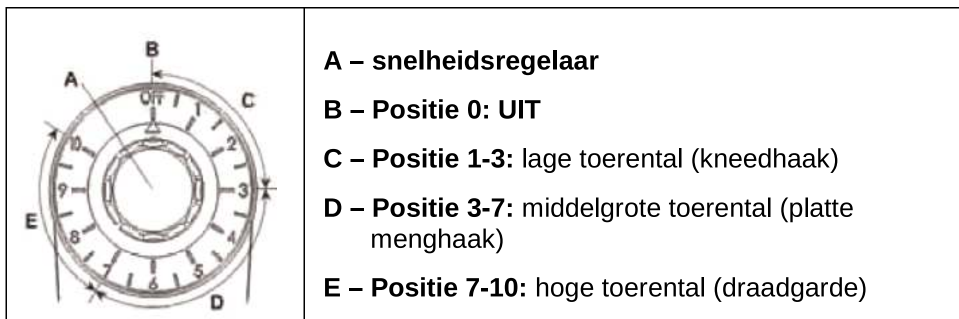
Kiezen van het snelheidsniveau

- Het toestel heeft 10 snelheidsniveaus. De snelheidsregelaar bevindt zich aan de bovenkant ervan.
- De keuze van het juiste snelheidsniveau is afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van het bewerkende mengsel.
- Het is aangeraden om het werk bij de laagste snelheidsniveau te beginnen en daarna dit te verhogen tot het gewenste snelheidsniveau.

Aangeraden snelheidsniveaus voor de menghaken

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→
	→	→	→							
	→	→	→	→	→	→	→			

AAN/UIT / Snelheidsregelaar



A – snelheidsregelaar

B – Positie 0: UIT

C – Positie 1-3: lage toerental (kneedhaak)

D – Positie 3-7: middelgrote toerental (platte menghaak)

E – Positie 7-10: hoge toerental (draadgarde)

Capatiteit (hoeveelheden)

De onderstaande tabel bevat de hoeveelheden van ingrediënten van meng- en kneedmengsels.

Het toestel kan eventueel grotere hoeveelheden mengen, maar het kan wel de overspanning, voortijdige slijtage of storing veroorzaken. De overspanning kan eveneens de reden van het verlangen van de meng-/kneedtijd zijn of een ontevreden resultaat.

Schakel het toestel uit en verminder de hoeveelheid deeg in de mengkom, indien de motor van het toestel zwaar werkt.

Product	Max. normaal mengsel	Draadgarde	Platte menghaak	Kneedhaak
Schuimpjes / meringues	10 eiwitten		*	*
Biscuitdeeg	12 eiwitten	*	*	
Slagroom	1,0 liter	*		
Chocolademousse	500 g poeder	*		
Pannekoekendeeg	1,5 liter melk	*		
Soezendeeg	600 g meel		*	*
Kruimeldeeg	750 g meel		*	
Zoete koekjes	750 g meel	*	*	
Bladerdeeg	750 g meel			*
Zoete broodjes / gistdeeg	750 g meel			*
Licht brooddeeg (40% vochtigheid)	400 g meel			*

Product	Max. normaal mengsel	Draadgarde	Platte menghaak	Kneedhaak
Brooddeeg (50% vochtigheid)	500 g meel			*
Zwaar brooddeeg (60% vochtigheid)	750 g meel			*
Pizzadeeg	400 g meel			*
1 kg vulling				*
1 kg gehakt				*
1 kg deeg				*
1. Aanbevolen gewicht van het klare mengsel, indien niet anders aangegeven. 2. Watergehalte, bv. 250 g meel / 125 ml water = 50% vochtigheid. 3. Voor meel met hogere glutengehalte verminder de hoeveelheid deeg van 25 %.				

Ingrediënten toevoegen

- Na bevestigen van de gewenste menghaak plaats de deegingrediënten in de mengkom.
- Bevesting de beschermdeksel op de mengkom, vervolgens hijs de houder van de mengkom met behulp van de hefboom op en kies het gewenste snelheidsniveau.



WAARSCHUWING! Gevaar van letsel door bewegende delen!
Het is verboden om tijdens de werking van het toestel handen in de mengkom te plaatsen, het kan zware letsel, botbreuken en vinger- en handverplettering veroorzaken.

Om letsel te voorkomen schakel eerst de planeetmenger van de stroom uit (de stekker uittrekken!) en pas vervolgens plaats de ingrediënten of neem het deeg eruit.

- Tijdens de werking van het toestel kunnen de volgende ingrediënten enkel door de opening in de rechterkant van de mengkom toegevoegd te worden.

Neem in acht:

- Vul de ingrediënten uit zakjes met de nodige voorzichtigheid in. Tijdens het invullen verlaag de mengkom.
- Tijdens het invullen van de meel, plaats het zakje zo diep mogelijk in de mengkom, zodat het minder meelstof ontstaat.
- Tijdens het invullen van andere ingerdiënten gebruik andere tijdelijke deksels zodat het meel niet loskomt.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!

6.2 Reiniging

- Reinig het toestel na elk gebruik.
- Veeg de behuizing met een vochtig doekje.
- Vergeet niet om ook de achterkant van het toestel te reinigen.
- Reinig de mengkom met een zacht wasmiddel.
- Zorg dat er geen deegafzetting op de bouten en op de bevestigingen van de mengkom ontstaat, anders kan het juiste bevestiging van de mengkom niet mogelijk zijn.
- Altijd neem de menghaken voor reiniging af. Reinig de houder van de menghaken en de verbinding ervan met heet water met een zacht wasmiddel, vervolgens nauwkeurig spoelen en drogen.
- Plaats de menghaken **nooit** in de afwasmachine. Afwasmachinemiddelen kunnen de oppervlakte van de menghaken beschadigen.
- Allen zachte doekjes gebruiken en **nooit** gebruik maken van schurende afwasmiddelen, die het metaal zouden kunnen beschadigen.
- Na het reinigen met zachte, droge doek afdrogen en het apparaat polijsten.
- Verzeker u ervan dat het apparaat op de juiste manier gereinigd en afgedroogd is voordat u het weer gebruikt.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mogelijke storingen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Geen spanning.	• Stekker zit niet in het stopcontact • Netwerkkabel is beschadigd • Microschakelaar is beschadigd	• Het toestel met het stopcontact verbinden • Neem contact op met verkoper • Neem contact op met verkoper
Het toestel werk niet.	• De beschermdeksel van de mengkom werd niet correct aangebracht, hefboom van de mengkom werd niet opgetrokken of de beveili-gingshefboom is niet gesloten. • Snelheidsniveau werd niet ingesteld	• Bevestig de beschermdeksel, trek de hefboom op en sluit de beveiligingshefboom van de rechte en linke zijde. • Stel het snelheidsniveau in.
Het toestel werkt te hard.	• De mengkom en menghaken werden niet juist bevestigd • De werkoppervlakte is niet plat • Versleten lager • Overbrenging is beschadigd of versleten	• Controleer of de mengkom en menghaken juist bevestigt zijn • Plaats het toestel op een platte werkoppervlakte • Neem contact op met verkoper • Neem contact op met verkoper
Het toestel is heet.	• Overhitting motor	• Controleer de hoeveel-heid deeg en snelheid • Controleer de netwerkspanning

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het toestel verliest kracht.	• De mengkom is overladen • Overbrenging is beschadigd of versleten – riem verwisselen • Beschadiging van de scheefte van de menghaak	• Hoeveelheid ingrediënten verminderen • Neem contact op met verkoper • Neem contact op met verkoper
Olie op de planeetas.	• Versleten dichting – dichting verwisselen	• Neem contact op met verkoper

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Instrukcja obsługi powinna być zawsze pod ręką!

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

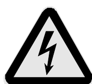
Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

 ***UWAGA!***

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.

 ***NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!***

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.

 ***OSTRZEŻENIE!***

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.

 ***WSKAZÓWKA!***

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.


WSKAZÓWKA!
Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.


WSKAZÓWKA!
Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej.

Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

 ***OSTRZEŻENIE!***

- o Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- o Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- o Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- o Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- o Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Mieszarka planetarna do ubijania, gniecenia i mieszania przeznaczona jest **tylko** do zagniatania ciasta na chleb i wypieki słodkie, do mieszania ciast na torty i wypieki słodkie, do ubijania kremów, śmietany i jajek.

 ***OSTRZEŻENIE!***

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.

 ***WSKAZÓWKA!***

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

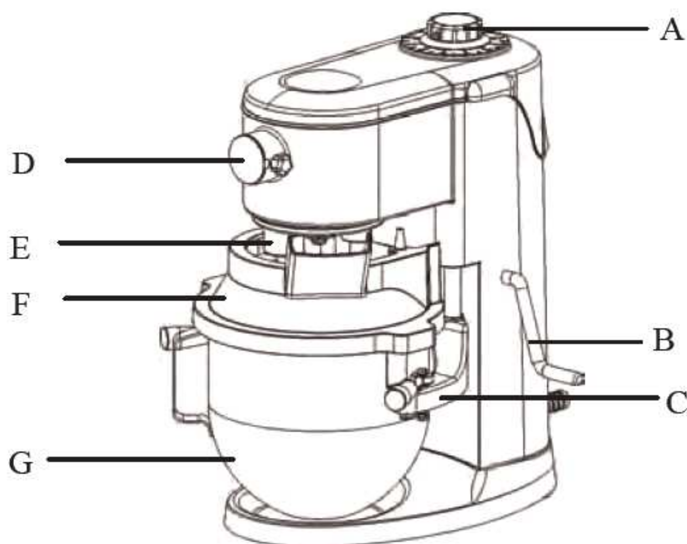
3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia



A	**WŁ-/WYŁ** / Pokrętło do regulowania stopnia prędkości
B	Podnośnik do dzieży
C	Uchwyt dzieży
D	Urządzenie do mocowania wyposażenia
E	Uchwyt do mieszadła
F	Pokrywa osłonna dzieży
G	Dzieża

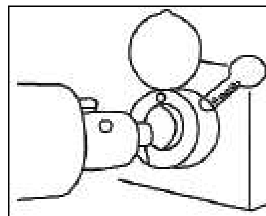
4.2 Dane techniczne

Nazwa	**Miesiarka planetarna do ubijania, gniecenia i mieszania 5 TL**
Nr artykułu	**101.926**
Stopnie prędkości:	10
Pojemność dzieży:	5 litrów
Moc przyłączeniowa:	230 V ~ 50 Hz 750 W
Wymiary:	szer. 380 x gł. 310 x wys. 455 mm
Waga:	15,6 kg
Wyposażenie:	1 dzieża i 1 końcówka do ubijania piany z CNS, 1 mieszadło płaskie i 1 końcówka do ciast twardych z odlewu aluminium, 1 skrobak do ciasta z tworzywa sztucznego

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Dodatkowe wyposażenie (nie jest zawarte w zakresie dostawy)

Z miesiarką można zastosować wyposażenie dodatkowe z Kitchen Aid z aktualnego asortymentu firmy Bartscher (w aktualnym katalogu Bartscher lub na stronie internetowej www.bartscher.de).



- Przed montażem wyposażenia wyłączyć miesiarkę.
- Urządzenie do mocowania wyposażenia znajduje się z przodu urządzenia.
- Aby dostać się do tego urządzenia należy zdjąć czarną osłonę, poluzowując w tym celu śrubę.
- Wyposażenie zamontować w urządzeniu mocującym i ponownie dokręcić śrubę.

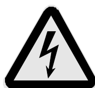


OSTRZEŻENIE!

Wyposażenie dodatkowe przeznaczone jest do wykonywania prac towarzyszących, a nie dla wykonywania ilości przemysłowych.
Należy postępować zgodnie ze wskazówkami z instrukcji obsługi wyposażenia dodatkowego!

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.
Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.
Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.

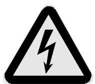
- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwać ani obracać.
- Jeżeli urządzenie jest włączone, należy trzymać sztywne przedmioty z daleka od dzieży i mieszadła.



UWAGA! Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Dłonie, włosy i odzież oraz łopatki lub inne narzędzia kuchenne trzymać z daleka od dzieży i mieszadła, jeżeli urządzenie jest włączone, aby uniknąć skaleczenia i uszkodzenia urządzenia.

- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

Urządzenia zabezpieczające

- Dla bezpieczeństwa użytkownika **pokrętło stopnia prędkości** ustawić w pozycji **„OFF“** przed montażem dzieży, pokrywy osłonnej, końcówek do mieszania lub wyposażenia.
- Oprócz tego, urządzenie wyposażone jest w **pokrywę osłonną dzieży**, która blokuje się elektrycznie, celem zagwarantowania, że urządzenie zacznie pracować dopiero wtedy, gdy pokrywa osłonna dzieży zostanie prawidłowo zamocowana, a dzieża ustawiona w najwyższej pozycji.
- Celem dodatkowego zabezpieczenia urządzenie posiada **urządzenie zabezpieczające przed przerwą w zasilaniu prądem**. Oznacza to, że w przypadku przerwy w zasilaniu prądem, urządzenie można ponownie włączyć, przekręcając **ON/OFF/ pokrętło stopnia prędkości**. Urządzenie to gwarantuje, że urządzenie nie może się samodzielnie uruchomić po ponownym włączeniu zasilania.
- W przypadku przeciążenia urządzenia włącza się **ochrona przed przegrzaniem,** a urządzenie zatrzymuje się automatycznie. Jeżeli nastąpi coś takiego, pokrętło stopnia prędkości należy ustawić w pozycji **„OFF“** i zmniejszyć ilość ciasta.
- Po upływie około 10 - 15 minut ponownie włączyć urządzenie przy pomocy pokrętła stopnia prędkości (przekręcić na żądaną pozycję od **1 do 10**).
- Jeżeli urządzenie zatrzyma się ponownie, jeszcze raz zmniejszyć ilość ciasta.
- Jeżeli powyższe zdarzy się przy bardzo małej ilości ciasta, należy skontaktować się z najbliższym serwisem, celem uzyskania dalszych informacji.



UWAGA! Niebezpieczeństwo skaleczenia ruchomymi elementami!
Końcówki do mieszania mocować i zdejmować tylko przy wyłączonym napędzie – po wyłączeniu urządzenia napęd działa jeszcze przez krótki czas.

Mocowanie lub zdejmowanie końcówek do mieszania przy włączonym silniku może być przyczyną skaleczenia palców i rąk.

Pokrętło stopnia prędkości ustawić w pozycji „OFF“ celem umocowania i zdjęcia końcówek do mieszania, urządzenie wyłączyć z gniazdka (wyjąć wtyczkę!).

5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia

- Rozpakować urządzenie i usunąć cały materiał pakowy.
- Urządzenie ustawić na płaskim, bezpiecznym miejscu, które wytrzyma ciężar urządzenia (min. 25 kg).
- **Absolutnie** nie wolno ustawiać urządzenia na palnym podłożu (jak np.: obrus, dywan, itp.).
- Nie wolno ustawiać urządzenia w pobliżu otwartego ognia, pieców elektrycznych, pieców grzewczych ani innych źródeł ciepła.

- Wokół urządzenia musi być wystarczająco dużo miejsca do obsługi maszyny oraz do umocowania względnie zdjęcia dzieży lub końcówek do mieszania.
- **Nie** zasłaniać szczelin wentylacyjnych z tyłu urządzenia, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania urządzenia.
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez najmniej 16 A. Podłączenie tylko do gniazda ściennego; nie wolno stosować rozgałęźnika ani gniazd wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby był łatwy dostęp do wtyczki i aby w razie potrzeby można było szybko wyłączyć urządzenie z prądu.

5.3 Obsługa

Przed pierwszym użyciem

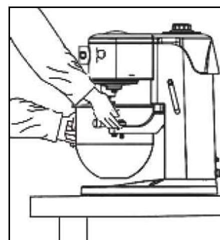
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć gorącą wodą z dodatkiem delikatnego środka czyszczącego dzieżę, pokrywę osłonną dzieży oraz końcówki do mieszania i ubijania (mieszadło płaskie, końcówka do ubijania piany, końcówka do ciast twardych i skrobak do ciasta).
- Dokładnie wypłukać je pod bieżącą wodą i na zakończenie wysuszyć.
- Przed ubijaniem białek lub całych jajek powtórzyć podany wyżej proces mycia urządzenia.

Mocowanie dzieży

Uchwyt dzieży musi znajdować się w opuszczonej pozycji, a **pokrętło stopnia prędkości** w pozycji **„OFF“**.

Włożyć żądaną końcówkę do mieszania do dzieży i wstawić dzieżę do uchwytu.

Są trzy punkty mocowania dzieży:



a) Kołek ryglujący (sworzeń) z tyłu dzieży wprowadzany jest do odpowiedniego otworu w uchwycie dzieży;

b) Obydwa sworznie przy uchwycie dzieży muszą się zazębić;

c) Dźwignię bezpieczeństwa zamknąć z prawej i lewej strony.



OSTRZEŻENIE!

Przed zamknięciem i wciśnięciem dźwigni bezpieczeństwa sprawdzić, czy dzieża została prawidłowo zamocowana!

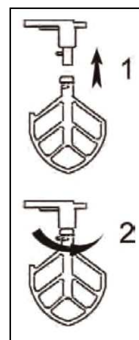
Wybór końcówek do mieszania

Mieszadło płaskie, końcówka do ubijania piany i końcówka do ciast twardych przeznaczone są tylko do wymienionych w tabelce prac. Nie używać mieszadła płaskiego do przygotowywania ciast twardych, końcówki do ubijania piany używać wyłącznie do ubijania lub mieszania lekkich kremów i ciast.

	Końcówka do ciast twardych:	Do ciast twardych, jak np. ciasto chlebowe
	Mieszadło płaskie:	Przeważnie do lekkich ciast, nadzienia i ucieranych warzyw.
	Końcówka do ubijania piany:	Najlepiej nadaje się do lekkich mieszanek, jak np. bita śmietana, majonez, jajka, białko, ciasto naleśnikowe i suflety.

Mocowanie końcówek do mieszania

Wsunąć element przyłączeniowy wybranej końcówki do mieszania do uchwytu końcówki do mieszania i obrócić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, do momentu jego zazębienia.



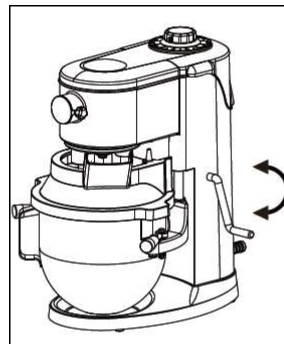


OSTRZEŻENIE!

Sprawdzić, czy końcówka do mieszania jest prawidłowo umocowana w uchwycie do końcówki do mieszania.

Celem wyjęcia końcówki do mieszania, wcisnąć ją lekko w kierunku uchwytu i obrócić odwrotnie do ruchu wskazówek zegara.

Urządzenie do podnoszenia dzieży i pokrywa osłonna dzieży



- Urządzenie do podnoszenia dzieży znajduje się z prawej strony urządzenia. Obrócić je o 180°, odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, aby podnieść uchwyt dzieży. Aby opuścić uchwyt dzieży należy obrócić dźwignię o 180° zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Uchwyt dzieży i pokrywa osłonna dzieży połączone są systemem elektrycznym. W ten sposób urządzenie pracuje tylko wtedy, jeżeli uchwyt dzieży znajduje się w najwyższej pozycji.
- Oprócz tego pokrywa osłonna dzieży musi być prawidłowo umocowana: boczne kołki muszą być umocowane w przewidzianych do tego celu otworach w dzieży.
- Jak tylko dzieża zostanie podniesiona przez urządzenie do podnoszenia i zabezpieczenie zostanie zablokowane, urządzenie zaczyna pracować, gwarantując użytkownikowi stałe bezpieczeństwo użytkowania.

Wybór stopnia prędkości

- Urządzenie posiada 10 stopni prędkości. Pokrętło stopnia prędkości znajduje się na górze urządzenia.
- Wybór stopnia prędkości zależy głównie od ilości i konsystencji wyrabianego ciasta.
- Zaleca się rozpoczynać pracę przy najniższym stopniu prędkości, zwiększając stopniowo prędkość, do momentu osiągnięcia żądanego stopnia prędkości.

Zalecane stopnie prędkości końcówek do mieszania

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	►
	—	—	►							
	—	—	—	—	—	—	►			

WŁ-/WYŁ / Pokrętło stopnia prędkości

A – pokrętło stopnia prędkości

B – Pozycja 0: OFF

C – Pozycja 1-3: niska liczba obrotów (końcówka do ciast twardych)

D – Pozycja 3-7: średnia liczba obrotów (mieszadło płaskie)

E – Pozycja 7-10: wysoka liczba obrotów (końcówka do ubijania piany)

Wydajność (ilości)

Poniższa tabela pokazuje zalecane ilości składników (waga gotowych mieszanek) do mieszania i wyrabiania.

Ewentualnie urządzenie może wyrabiać większe ilości ciasta, ale może to doprowadzić do przeciążenia urządzenia, jego wczesnego zużycia oraz spowodować awarię urządzenia. Przeciążenie może być również powodem wydłużenia czasu mieszania / wyrabiania ciasta, a wyniki pracy urządzenia mogą być niezadowalające.

Jeżeli silnik urządzenia ciężko pracuje, zatrzymać urządzenie i natychmiast zmniejszyć ilość ciasta w dzieży.

Produkt	**Maks. normalna mieszanka**	**Końcówka do ubijania piany**	**Mieszadło płaskie**	**Końcówka do ciasta twardego**
Bezy / ciasteczka piankowe	10 białek		*	*
Ciasto biszkoptowe	12 białek	*	*	
Bita śmietana	1,0 litr	*		
Pianka czekoladowa (Mousse Chocolate)	500 g proszku	*		
Ciasto naleśnikowe	1,5 litra mleka	*		
Ciasto ptysiowe	600 g mąki		*	*
Ciasto kruche	750 g mąki		*	
Słodkie ciastka	750 g mąki	*	*	
Ciasto francuskie	750 g mąki			*
Słodkie bułeczki / ciasto drożdżowe	750 g mąki			*
Lekkie ciasto chlebowe (40% wilgotności)	400 g mąki			*

Produkt	Maks. normalna mieszanka	Końcówka do ubijania piany	Mieszadło płaskie	Końcówka do ciasta twardego
Ciasto chlebowe (50% wilgotności)	500 g mąki			*
Ciężkie ciasto chlebowe (60% wilgotności)	750 g mąki			*
Ciasto na pizzę	400 g mąki			*
1 kg nadzienia				*
1 kg mięsa mielonego				*
1 kg ciasta				*
1. Zalecana waga gotowej mieszanki, jeżeli nie podano inaczej. 2. Zawartość wody, np. 250 g mąki / 125 ml wody = 50 % wilgotności. 3. W przypadku mąki z wyższą zawartością glutenu należy zmniejszyć ilość ciasta o 25%.				

Dodawanie składników

- Po umocowaniu potrzebnej końcówki do mieszania wsypać do dzieży składniki ciasta.
- Umocować do dzieży pokrywę osłonną, następnie podnieść uchwyt dzieży przy pomocy dźwigni i wybrać żądany stopień prędkości.



UWAGA! Niebezpieczeństwo skaleczenia elementami ruchomymi!
W czasie pracy urządzenia <u>nigdy</u> nie wkładać rąk do dzieży, w przeciwnym razie może dojść do ciężkich skaleczeń, złamania kości lub zmiażdżenia palców, rąk.

Aby uniknąć skaleczeń, odłączyć miesiarkę od zasilania prądu (wyjąć wtyczkę z gniazdka!), następnie wsypać do dzieży składniki lub wyjąć ciasto z dzieży.

- Podczas mieszania składników dalsze składniki można dodawać <u>tylko</u> przez znajdujący się z prawej strony pokrywy osłonnej dzieży otwór wlotowy.

Prosimy pamiętać o:

- Ostrożności podczas wsypywania składników z torebek. Podczas wsypywania składników obniżyć dzieżę.
- Podczas wsypywania mąki z torebek, wsunąć otwór torebki możliwie jak najgłębiej do dzieży, aby powstało jak najmniej pyłu z mąki.
- Przy nasypywaniu składników używać innych, tymczasowych osłon, tak, aby jak najmniej mąki mogło się rozsypać.

6. Czyszczenie i konserwacja
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!
Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie

- Po każdym użyciu urządzenie dokładnie umyć.
- Obudowę urządzenia przetrzeć wilgotną ściereczką.
- Nie zapomnieć o umyciu tylnej strony urządzenia.
- Dzieżę myć delikatnym środkiem czyszczącym.
- Pamiętać o tym, żeby nie dopuścić do tworzenia się osadów z ciasta, itd. na kołkach dzieży oraz w obrębie umocowania dzieży, w przeciwnym razie nie będzie możliwe prawidłowe umocowanie dzieży.
- Końcówki do mieszania zawsze zdejmować do mycia. Uchwyt do końcówek do mieszania i miejsca łączenia końcówek do mieszania myć gorącą wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń, na koniec dokładnie je wypłukać i wysuszyć.
- **Nigdy** nie myć końcówek do mieszania w zmywarce do naczyń. Środki do mycia używane w zmywarkach mogą uszkodzić powierzchnię końcówek do mieszania.
- Należy stosować wyłącznie miękkie ściereczki i **absolutnie** wystrzegać się ostrych środków czyszczących, które mogłyby porysować urządzenia.
- Po umyciu urządzenia należy wziąć miękką, suchą ściereczkę i osuszyć oraz wypolerować nią powierzchnię urządzenia.
- Przed dalszym użytkowaniem urządzenia sprawdzić, czy urządzenie zostało starannie umyte i wysuszone.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- o Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- o W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- o Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

7. Możliwe usterki

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Brak napięcia.	• Wtyczka nie jest podłączona do gniazdka • Kabel sieciowy jest uszkodzony • Uszkodzony jest mikrowłącznik	• Podłączyć urządzenie do gniazdka • Skontaktować się ze sprzedawcą • Skontaktować się ze sprzedawcą
Urządzenie nie działa.	• Pokrywa osłonna dzieży nie została prawidłowo zamoco-wana, uchwyt dzieży nie został podniesiony lub dźwignia zabezpieczająca nie została zamknięta. • Nie ustawiono stopnia prędkości	• Poprawnie umocować pokrywę osłonną dzieży, podnieść uchwyt dzieży i zamknąć dźwignię zabezpieczającą z prawej i z lewej strony • Ustawić stopień prędkości
Urządzenie pracuje zbyt głośno.	• Dzieża i końcówki do mieszania nie zostały prawidłowo umocowane • Powierzchnia robocza nie jest równa • Zużyte łożysko • Uszkodzona lub zużyta przekładnia	• Sprawdzić, czy dzieża i końcówki do mieszania są prawidłowo umocowane • Postawić urządzenie na równej powierzchni roboczej • Skontaktować się ze sprzedawcą • Skontaktować się ze sprzedawcą
Urządzenie nagrzewa się.	• Przegrzany silnik	• Sprawdzić ilość ciasta i prędkość • Sprawdzić napięcie sieciowe

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie traci moc.	• Dzieża jest przepełniona • Przekładnia jest uszkodzona lub zużyta – wymienić pasek • Uszkodzone nachylenie umocowania końcówki do mieszania	• Zmniejszyć ilość składników • Skontaktować się ze sprzedawcą • Skontaktować się ze sprzedawcą
Olej na wale planetarnym.	• Zużyta uszczelka – należy wymienić uszczelkę	• Skontaktować się ze sprzedawcą

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

 ***UWAGA!***

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.

 ***WSKAZÓWKA!***



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120